

Un dosage exact en un clin d'oeil!

Pas besoin ni de peser ni de mesurer, il suffit de compter tout simplement le nombre de feuilles de gélatine qu'il vous faut.

En général, il suffit de 6 feuilles de Gélatine GELITA[®] pour gélifier 1/2 litre de liquide et de seulement 4 pour les desserts en crème aux jaunes d'œufs. Si vous voulez les démouler plus tard, mettez 2 feuilles de gélatine en plus.

Rien de plus simple ...

Les préparations avec la Gélatine en feuilles GELITA[®] suivent toujours les mêmes règles fondamentales qui sont simples:

1. Laisser tremper



Placer les feuilles de gélatine individuellement dans une quantité suffisante d'eau froide et laisser tremper pendant env. 5 minutes.

2. Essorer



Sortir les feuilles, secouer légèrement pour enlever l'eau en trop ou exprimer l'eau et mettre la gélatine à chauffer dans la même casserole à 50–60° C (liquéfier).

3. Dissoudre

Dans les mets froids

Faire tout d'abord fondre la gélatine mise à tremper et légèrement essorée dans une casserole et la faire dissoudre à faible température tout en remuant. (Au four micro-ondes, régler sur la puissance la plus élevée, la gélatine est liquéfiée au bout d'env. 10 secondes). Mélanger quelques cuillerées de la masse froide à gélifier à la gélatine liquéfiée. Remuer légèrement et mélanger ensuite le reste de la masse froide.

Dans les mets chauds

Mélanger tout simplement; la gélatine se dissout aussitôt.

Important: ne jamais mélanger dans un liquide bouillant sinon la capacité de gélification est détruite.

4. Gélifier



Après la préparation, placer les mets au réfrigérateur (pas dans le freezer!). Selon la recette, le temps de gélification va de quelques minutes à plusieurs heures. Si vous voulez démouler les mets ou les couper, laissez-les refroidir pendant la nuit.

5. Congélation à basse température



Les desserts et tartes qui sont préparées avec de la crème Chantilly ou aux œufs conviennent parfaitement pour la congélation. Ne pas congeler les aspics, les desserts en gelée aux fruits ou au vin.

6. Démouler



Les mets en gelée ont un très bel aspect brillant et gardent une forme optimale lorsqu'ils sont démoulés. Utiliser des moules avec une bonne conductibilité thermique; les moules en métal, les moules à flan ou les moules à pâtisserie sont parfaitement appropriés. Décoller le bord de la gelée du moule avec un couteau plongé dans de l'eau chaude (50–60° C), placer une assiette rincée à l'eau froide sur le moule, retourner ensemble le moule et l'assiette et secouer un tout petit peu – et voilà, c'est terminé!